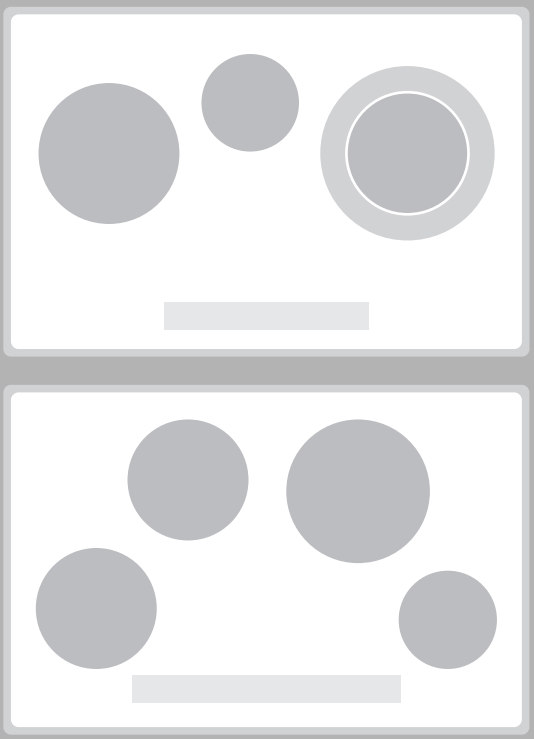
V-ZUG SA

Champ de cuisson en vitrocéramique

Induction sliders multiples



Mode d’emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour les modèles:

Type	No de modèle
GK46TIABS/C/F/U	028
GK46TIPS/C/F	973
GK46TIAS/C/F/U	974
GK36TIPS/C/F	975

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2011

Table des matières

1 Consignes de sécurité 4
1.1 Symboles utilisés 4
1.2 Consignes de sécurité générales 5
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil 6
1.4 Exclusion de responsabilité 8
1.5 Consignes d'utilisation 8
1.6 Élimination 10

2 Première mise en service 11
2.1 Où se trouve la plaque signalétique? 11

3 Votre appareil 12
3.1 Aperçu des appareils 12
3.2 Eléments de commande et d'affichage 14
3.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction 15
3.4 Détection de la présence d'une casserole 16
3.5 Ustensiles de cuisson 16

4 Utilisation 18
4.1 Enclencher et déclencher l'appareil 18
4.2 Régler une zone de cuisson 18
4.3 Tableau des niveaux de puissance 18
4.4 Déclencher une zone de cuisson 19
4.5 Niveau chauffe-plat 19
4.6 PowerPlus 19
4.7 Départ rapide automatique 23
4.8 Durée de fonctionnement 24
4.9 Minuterie 26
4.10 Sécurité enfants 27
4.11 Fonction de restauration 28
4.12 Pause de cuisson 28
4.13 Protection pour le nettoyage 29

5 Réglages utilisateur 30
5.1 Modifier des réglages utilisateur 31
5.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement 31

6 Nettoyage et entretien 32
6.1 Nettoyage 32

7 Dérangements et messages d'erreur 33
7.1 Que faire lorsque 33

8 Index 37

9 Service de réparation 39

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Conseils pour vous faciliter la commande de l'appareil.

Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!

➤ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.

• Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettre l'appareil en service qu'après avoir lu le mode d'emploi!

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- AVERTISSEMENT: Si le câble de raccordement électrique de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue, afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: Si une fissure apparaît sur la surface, il faut déclencher l'appareil et le débrancher du réseau afin d'éviter toute électrocution.
- AVERTISSEMENT: L'appareil devient brûlant en fonctionnement ainsi que ses pièces susceptibles d'être touchées. Il faut agir avec précaution afin d'éviter tout contact avec les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- N'utiliser jamais d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Les objets en métal comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les couvercles et le film d'aluminium ne doivent pas être posés sur le champ de cuisson, étant donné qu'ils peuvent devenir brûlants.

- AVERTISSEMENT: Une cuisson incontrôlée avec de la graisse ou de l'huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereux et provoquer des incendies. NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais déclencher l'appareil et étouffer les flammes avec précaution à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture d'extinction.
- AVERTISSEMENT: Ne jamais poser d'objets sur le champ de cuisson en raison du risque d'incendie.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système à commande à distance séparé.
- Après utilisation, il faut déclencher le champ de cuisson par ses dispositifs de régulation et/ou de commande et non seulement par la détection de la présence d'une casserole.

1.4 Exclusion de responsabilité

- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, concernant en particulier des pièces de la partie électrique, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service après-vente ou une personne présentant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil ou des anomalies de fonctionnement. En cas d'anomalie de fonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre SERVICE DE RÉPARATION. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Assurez-vous que de l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau. L'eau pénétrant à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des détériorations.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers.
- Cet appareil est conçu pour la préparation des aliments d'un foyer. En cas d'utilisation erronée ou inadéquate, nous déclinons toute responsabilité pour les éventuels dommages.

1.5 Consignes d'utilisation

- L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.
- Une fois déclenchée, la surface chauffée reste chaude encore un certain temps et ne refroidit que lentement pour retrouver une température ambiante. Attendez suffisamment avant de procéder p. ex. au nettoyage.
- Déclenchez l'appareil en cas de surchauffe et laissez-le refroidir complètement. Ne versez en aucun cas de l'eau froide!
- Au cas où il serait impossible de commander l'appareil, dévissez les fusibles ou déclenchez le coupe-circuit automatique.

- Ne pas monter sur l'appareil.
- Ne pas poser d'ustensiles de cuisson chauds sur le cadre afin de ne pas endommager les joints en silicone.
- S'assurer, avant chaque utilisation, que le fond des ustensiles de cuisson et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
- Évitez de couper ou de préparer des aliments sur la surface et de provoquer des heurts avec des objets durs. Ne pas tirer les ustensiles de cuisson sur la surface.
- Veillez à ce qu'aucun plat sucré ou jus de fruits ne se déverse sur les zones de cuisson chaudes. La surface peut être endommagée. Si de tels aliments se déversent sur les zones de cuisson chaudes, les enlever immédiatement (encore chauds) à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance.
- Gardez les animaux domestiques à l'écart.
- Les champs de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique à haute fréquence qui agit près des zones de cuisson. Pour cette raison, à proximité immédiate des zones de cuisson, les pacemakers, les appareils auditifs ou les implants métalliques peuvent, dans des cas défavorables, être influencés négativement ou être perturbés dans leur fonctionnement.
- Des essais ont montré que, dans des conditions normales, l'utilisation de l'appareil ne présente aucun danger pour les personnes portant un pacemaker. Si, en tant que porteur d'un pacemaker (ou d'un autre implant ou d'un appareil auditif), vous souhaitez avoir la certitude absolue que l'usage de l'appareil ne comporte aucun danger pour vous, vous devriez vous informer en détail auprès d'un service médical spécialisé compétent.

1.6 Élimination

Emballage

Danger d'asphyxie! Les éléments d'emballage (p. ex. films, polystyrène) peuvent être dangereux pour les enfants. Garder les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.

Les composants de l'emballage sont marqués et doivent être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- ➤ Retirer le connecteur de la prise ou faire démonter le branchement par un électricien. Couper ensuite le câble d'alimentation de l'appareil.
- ➤ Rendre l'appareil inutilisable après sa désinstallation.

Éliminer l'appareil

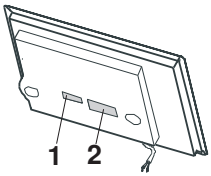
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les ordures ménagères ou au revendeur auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

2 Première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Au cours des premières heures de fonctionnement d'une zone de cuisson, des odeurs incommodantes peuvent se dégager. Il s'agit là d'un phénomène normal pouvant se manifester sur tout appareil neuf. Veillez à bien aérer la pièce.

2.1 Où se trouve la plaque signalétique?

La plaque signalétique et l'étiquette de raccordement se trouvent au dos du champ de cuisson.



1	Plaque signalétique avec numéro de fabrication (FN)
2	Étiquette de raccordement

Une seconde plaque signalétique est fournie qui doit être collée sous le champ de cuisson dans le meuble encastré.

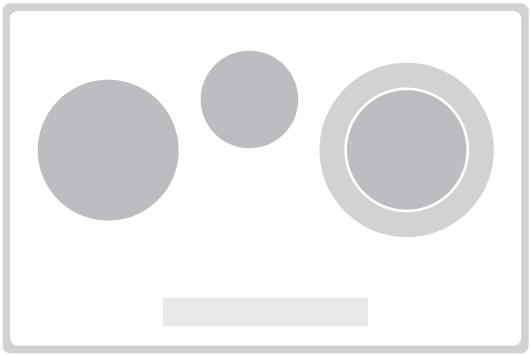
Notez le numéro de fabrication (FN) de votre appareil à la dernière page de ce mode d'emploi.

3 Votre appareil

3.1 Aperçu des appareils

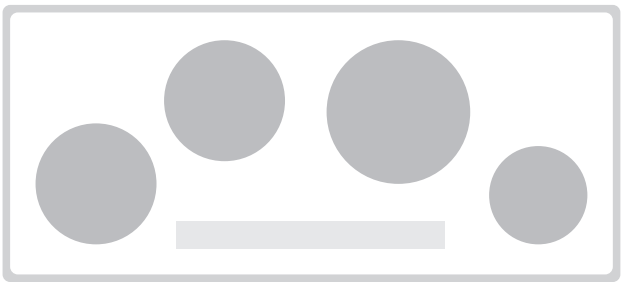
GK36TIPS, GK36TIPSC, GK36TIPSF

- 1 zone de cuisson à deux circuits ø 180/260 mm
- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



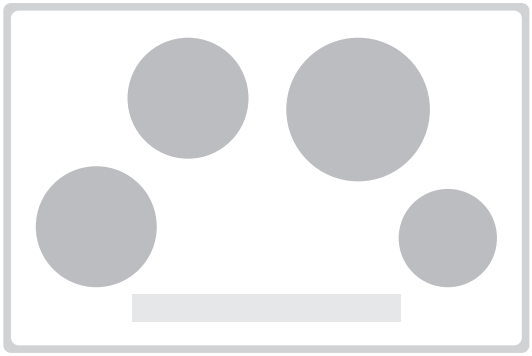
GK46TIPS, GK46TIPSC, GK46TIPSF

- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 2 zones de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



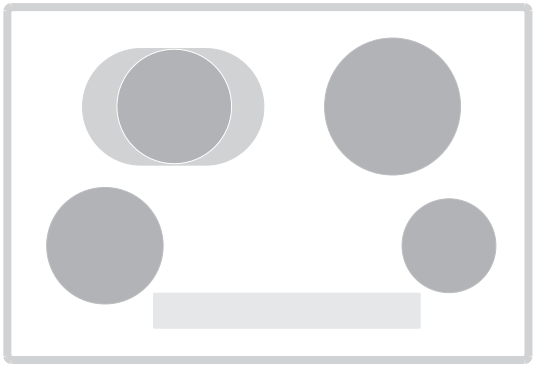
GK46TIAS, GK46TIASC, GK46TIASF, GK46TIASU

- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 2 zones de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm



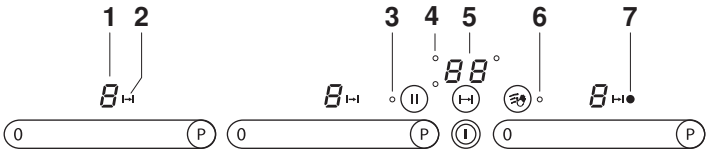
GK46TIABS, GK46TIABSC, GK46TIABSF, GK46TIABSU

- 1 zone de rôtissage ø 180/280 mm
- 1 zone de cuisson ø 210 mm
- 1 zone de cuisson ø 180 mm
- 1 zone de cuisson ø 145 mm

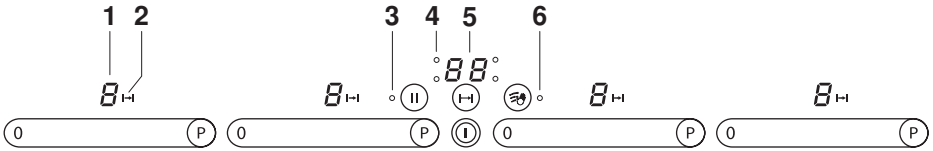


3.2 Eléments de commande et d'affichage

GK36TI…



GK46TI…



Touches

- Appareil EN/HORS
- Slider (pour régler le niveau de puissance)
- PowerPlus
- Pause de cuisson EN/HORS et fonction de restauration
- Durée de fonctionnement/Minuterie
- Protection pour le nettoyage EN/HORS

Affichages

1 Niveau de puissance de la zone de cuisson
2 Durée de fonctionnement activée
3 Pause activée/Possibilité de restauration des réglages enregistrés
4 Affectation des zones de cuisson à la durée de fonctionnement
5 Durée de fonctionnement/Minuterie
6 Protection pour le nettoyage activée
7 Zone de cuisson à deux circuits activée

3.3 Fonctionnement de champs de cuisson à induction

Leur mode de fonctionnement diffère fortement de celui des champs de cuisson conventionnels ou plaques de cuisson. La bobine d'inductance située sous la vitrocéramique génère un champ magnétique à alternance rapide, qui chauffe directement le fond aimantable des ustensiles de cuisson.

La vitrocéramique est seulement chauffée par les ustensiles de cuisson chauds.
Si les ustensiles de cuisson sont retirés de la zone de cuisson, l'apport d'énergie cesse immédiatement.

Les champs de cuisson à induction:

- réagissent très rapidement
- peuvent être réglés avec précision
- sont puissants
- sont efficaces énergétiquement
- sont sûrs

Un champ de cuisson à induction exige l'utilisation d'ustensiles de cuisson à fond aimantable.

3.4 Détection de la présence d'une casserole

Chaque zone de cuisson est équipée d'une détection de la présence d'une casserole.
Celle-ci détecte:

- les ustensiles de cuisson adaptés et aptes à l'induction avec fond aimantable
- le fond aimantable de l'ustensile de cuisson et enclenche au besoin automatiquement le circuit de chauffe externe de la zone de cuisson à deux circuits.

- Si les ustensiles de cuisson sont retirés pendant la cuisson ou si des ustensiles inadaptés sont utilisés,
  - le niveau de puissance sélectionné clignote en alternance avec U.
- Si aucun ustensile de cuisson adapté n'est posé sur la zone de cuisson pendant les 10 minutes que dure la détection de casserole,
  - la zone de cuisson se déclenche
  - l'affichage passe de U à 0
  - l'appareil se déclenche au bout de 10 secondes si aucune autre zone de cuisson n'est activée.

3.5 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Seul un ustensile de cuisson avec fond aimantable convient à la cuisson par champ à induction.

Ceci se vérifie de différentes manières:

- Un aimant adhère en tout point du fond de l'ustensile de cuisson.
- Sur le champ de cuisson, le niveau de puissance réglé est allumé et non U en alternance avec le niveau de puissance.

Ne pas chauffer un ustensile de cuisson inapproprié avec des auxiliaires tels qu'un disque métallique ou similaire. Ceci pourrait endommager le champ de cuisson.

Une cuisson économique

Tenez compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

Ustensiles de cuisson revêtus

- Les ustensiles de cuisson revêtus ne doivent jamais être chauffés à un niveau de puissance supérieur à 7 s'ils sont vides.
  – Le revêtement pourrait sinon être surchauffé et endommagé.
- Utiliser le niveau de puissance 9 au maximum pour faire braiser.

Ne jamais utiliser de poêles revêtues avec PowerPlus.

Bruits pendant la cuisson

Les ustensiles de cuisson peuvent émettre de bruits pendant la cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le fonctionnement de l'appareil ne s'en trouve perturbé en aucune manière.

Les bruits dépendent de l'ustensile de cuisson utilisé. Si les bruits sont très forts, une amélioration peut être apportée en changeant l'ustensile de cuisson.

4 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson. En état declenché, tous les affichages sont sombres (mode standby), excepté l'indication de chaleur résiduelle H, lorsqu'une zone de cuisson est encore chaude.

4.1 Enclencher et déclencher l'appareil

➤ Enclencher l'appareil: Effleurer la touche ⏻ pendant environ 1 seconde.
- Sur tous les affichages des niveaux de puissance, 0 clignote.
- Si aucune autre entrée n'est donnée, l'appareil se déclenche après 10 secondes pour des raisons de sécurité.

➤ Déclencher l'appareil: Effleurer la touche ⏻.

4.2 Régler une zone de cuisson

➤ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

4.3 Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
L	Maintien au chaud	Sauces, plats cuisinés jusqu'à 65 °C
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2		
3	Faire gonfler	Riz
4	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
5		
6	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
7	Rôtir doucement	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses
8	Rôtir, faire frire	Viande, frites
9	Faire revenir vivement	Steaks
P	Faire chauffer rapidement	Faire chauffer de l'eau

4.4 Déclencher une zone de cuisson

➤ Effleurer 0 sur le slider.
– Si aucune autre entrée n'est donnée et si les autres zones de cuisson sont déclenchées, l'appareil se déclenche après 10 secondes.

Indication de chaleur résiduelle

Tant que le risque d'une brûlure demeure, le voyant H reste allumé après le déclenchement.

4.5 Niveau chauffe-plat

Le niveau chauffe-plat L maintient les aliments ayant déjà cuit à une température d'environ 65 °C. Il se trouve entre les niveaux de puissance 0 et 1.

4.6 PowerPlus

Toutes les zones de cuisson sont dotées du renforcement de puissance PowerPlus. Lorsque PowerPlus est enclenché, la zone de cuisson choisie fonctionne à une puissance très élevée pendant 10 minutes. PowerPlus sert par exemple à réchauffer rapidement de grandes quantités d'eau.

Enclencher PowerPlus

➤ Effleurer P sur le slider.
– P s'allume sur l'affichage.
– L'appareil repasse automatiquement au niveau de puissance 9 après 10 minutes.

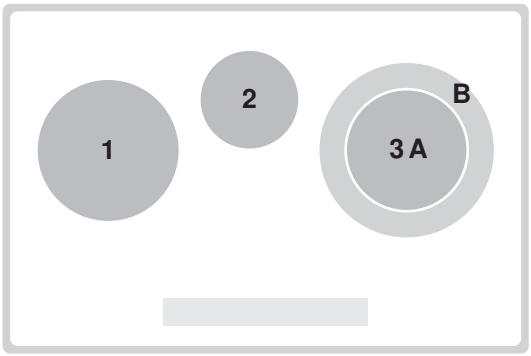
PowerPlus s'arrête si les ustensiles de cuisson sont retirés. PowerPlus se poursuit dès que les ustensiles sont reposés sur la zone de cuisson.

Arrêter PowerPlus avant terme

➤ Effleurer le niveau de puissance souhaité sur le slider.

Gestion de la puissance

GK36TIPS, GK36TIPSC, GK36TIPSF

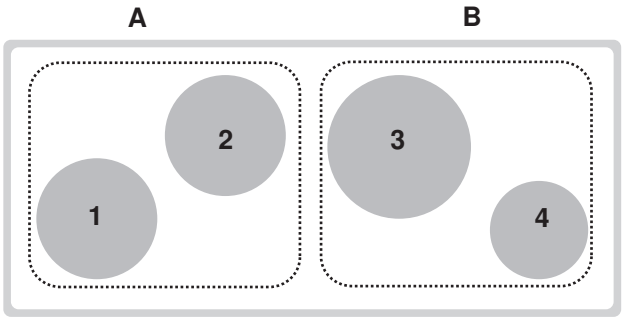


La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour toutes les zones de cuisson. Si PowerPlus est activé, les autres zones de cuisson fonctionnent à puissance réduite.

PowerPlus pour la zone de cuisson	**Niveau de puissance maximum disponible pour la zone de cuisson**			
	1	**2**	**3A**	**3A + B**
1	P	P	P	6
2	P	P	9	9
3A	P	8	P	–
3A + B	7	9	–	P

Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se déclenche.

GK46TIPS, GK46TIPSC, GK46TIPSF,
GK46TIAS, GK46TIASC, GK46TIASF, GK46TIASU



La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activé pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

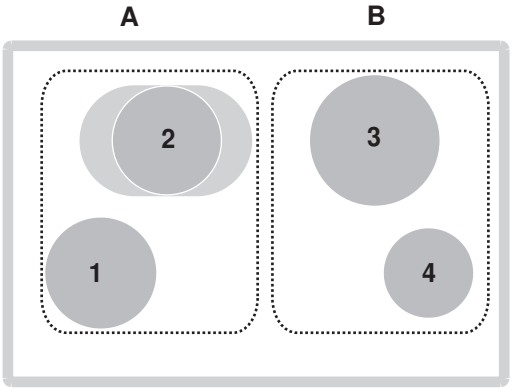
PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A *	
	1	2
1	P	8
2	8	P

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B *	
	3	4
3	P	6
4	8	P

***** niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson

Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se déclenche.

GK46TIABS, GK46TIABSC, GK46TIABSF, GK46TIABSU



La fonction PowerPlus ne peut pas être utilisée simultanément pour les deux zones de cuisson d'un groupe (**A** ou **B**). Lorsque PowerPlus est activé pour les deux zones de cuisson d'un groupe, la zone de cuisson réglée en premier fonctionne à puissance réduite.

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe A *	
	1	2
1	P	7
2	5	P

PowerPlus pour la zone de cuisson	Groupe B *	
	3	4
3	P	6
4	8	P

***** niveau de puissance maximum disponible pour les zones de cuisson

Si le niveau de puissance est augmenté au-delà des valeurs susmentionnées, la fonction PowerPlus se déclenche.

4.7 Départ rapide automatique

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée du départ rapide automatique. Il risque de déborder, d'attacher et de prendre feu.

Toutes les zones de cuisson sont équipées de la fonction facultative départ rapide automatique. Cette fonction permet qu'une zone de cuisson fonctionne au niveau de puissance 9 pendant un certain temps (voir tableau), puis revienne automatiquement au niveau de puissance sélectionné.

La fonction départ rapide automatique doit être à nouveau activée à chaque enclenchement d'une zone de cuisson.
A la livraison de l'appareil départ usine, la fonction départ rapide automatique est déclenchée. Au besoin, le réglage utilisateur P3 doit être modifié de 0 à 1, voir le chapitre RÉGLAGES UTILISATEUR.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du départ rapide en min:s	0:40	1:15	2:00	3.00	4:15	7:15	2:00	3:15

Si un niveau de puissance supérieur est sélectionné pendant la durée du départ rapide automatique, la nouvelle durée est automatiquement valable.

Enclencher le départ rapide automatique

➤ Maintenir enfoncé sur le slider le niveau de puissance souhaité pendant 3 secondes.
- Tant que le départ rapide automatique est actif, l'affichage indique A et le niveau de puissance en alternance.
- Après écoulement de la durée de départ rapide automatique, la puissance de chauffe est de nouveau réduite au niveau de puissance sélectionné.

Déclencher le départ rapide automatique avant terme

➤ Régler avec le slider un niveau de puissance inférieur.

4.8 Durée de fonctionnement

Surveillez l'aliment à cuire pendant la durée de fonctionnement. Il risque de déborder, d'attacher et de prendre feu.

Cette fonction permet de déclencher une zone de cuisson automatiquement après une durée sélectionnée (1 à 99 minutes).

Régler la durée de fonctionnement

➤ Régler la zone de cuisson souhaitée.
➤ Effleurer la touche ⏲.
  – 00 clignote sur l'affichage.
➤ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée et glisser le doigt dessus pour régler la durée de fonctionnement.
  – Le symbole I→I est allumé.

Il est possible de modifier rapidement la durée de fonctionnement en appuyant longuement sur la touche P.

Modifier la durée de fonctionnement

➤ Effleurer la touche ⏲.
  – 00 clignote sur l'affichage.
➤ Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.
  – La durée de fonctionnement restante pour la zone de cuisson sélectionnée est affichée.
  – Le point lumineux de l'affectation des zones de cuisson clignote.
➤ Modifier la durée de fonctionnement avec le slider.

Déclencher la durée de fonctionnement avant terme

➤ Effleurer la touche ⏲.
➤ Effleurer 0 sur le slider de la zone de cuisson souhaitée.
  – 00 s'allume sur l'affichage Durée de fonctionnement/Minuterie.
  – La zone de cuisson continue de fonctionner.

Durée de fonctionnement écoulée

Après écoulement de la durée de fonctionnement,

- la zone de cuisson correspondante se déclenche
- un signal acoustique retentit
- 00 et le niveau de puissance clignotent.

Tant que le niveau de puissance clignote, il est possible de régler une nouvelle durée de fonctionnement et de remettre la zone de cuisson en service avec les réglages précédents.

➤ Déclencher le signal acoustique et les affichages en effleurant une touche quelconque.

Durées de fonctionnement multiples

Si des durées de fonctionnement sont réglées pour plusieurs zones de cuisson,

- la durée de fonctionnement la plus courte est allumée sur l'affichage
- le point lumineux correspondant de l'affectation des zones de cuisson est allumé
- le symbole I→I est allumé pour chaque zone de cuisson pour laquelle une durée de fonctionnement est réglée.

Pour afficher une autre durée de fonctionnement:

➤ Effleurer la touche (I→I).

➤ Effleurer le slider correspondant à la zone de cuisson souhaitée.

- La durée de fonctionnement s'affiche et peut être modifiée.

4.9 Minuterie

La minuterie fonctionne comme un sablier électrique (1-99 minutes). Elle peut être utilisée à tout moment indépendamment des autres fonctions.

Régler la minuterie

➤ Enclencher l'appareil.
➤ Effleurer 2× la touche ⏲.
– 00 clignote sur l'affichage.
➤ Régler avec un slider au choix la durée souhaitée pour la minuterie.

Il est possible de modifier rapidement la durée de la minuterie en appuyant longuement sur la touche P.
Dès que l'affichage Durée de fonctionnement/Minuterie est allumé, il est possible de régler le niveau de puissance avec les sliders.
Une minuterie enclenchée reste active lorsqu'un champ de cuisson est déclenché.

Modifier la minuterie

Enclencher d'abord l'appareil si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement.

➤ Effleurer 2× la touche ⏲.
– La durée restante de la minuterie clignote.
➤ Modifier la durée de la minuterie avec un slider au choix.

Déclencher la minuterie avant terme

Enclencher d'abord l'appareil si aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement.

➤ Effleurer 2× la touche ⏲.
➤ Effleurer 0 sur un slider au choix.
– 00 clignote sur l'affichage.

4.10 Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter un enclenchement involontaire de l'appareil.

Enclencher la sécurité enfants

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en service.

➤ Effleurer simultanément les touches ⏸ et ☝.
  – Un signal acoustique retentit.
➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ⏸.
  – Un signal acoustique retentit.
  – Tous les affichages du niveau de puissance indiquent – pendant 10 secondes.

Commande avec sécurité enfants active

➤ Enclencher l'appareil.
➤ Effleurer simultanément les touches ⏸ et ☝.
  – Un signal acoustique retentit.
  – La sécurité enfants est contournée. La suite de l'utilisation peut se faire comme à l'accoutumée.

10 minutes après le déclenchement du champ de cuisson, la sécurité enfants est réactivée automatiquement.

Déclencher la sécurité enfants

➤ Enclencher l'appareil.

Aucune zone de cuisson ne doit être en marche.

➤ Effleurer simultanément les touches ⏸ et ☝.
  – Un signal acoustique retentit.
➤ Effleurer une nouvelle fois la touche ☝.
  – Un double signal acoustique retentit.
  – 0 clignote pendant 10 secondes sur tous les affichages du niveau de puissance.

4.11 Fonction de restauration

Si l'appareil est déclenché par inadvertance, les réglages peuvent être restaurés dans les 6 secondes.

➤ Enclencher l'appareil.
  – Le point lumineux de la touche ⏸ clignote.
➤ Effleurer la touche ⏸.

4.12 Pause de cuisson

Cette fonction permet de commuter provisoirement toutes les zones de cuisson enclenchées au niveau de puissance ! pour une durée maximum de 10 minutes. Après une pause, la cuisson peut être poursuivie avec les réglages précédents.

➤ Effleurer la touche ⏸.
  – Le point lumineux de la touche ⏸ s'allume.
  – Les niveaux de puissance des zones de cuisson enclenchées passent à !.
  – La durée de fonctionnement est mise en suspens.
  – La minuterie continue de fonctionner.
  – Toutes les touches à l'exception de ⏻, ⏸ et 🔒 sont inopérantes.

☞ Si la pause de cuisson n'est pas interrompue dans les 10 minutes, l'appareil se déclenche automatiquement.

➤ Effleurer à nouveau la touche ⏸ pour reprendre la cuisson.
  – Les zones de cuisson sont réenclenchées avec les réglages précédents.

4.13 Protection pour le nettoyage

Cette fonction évite une modification involontaire du niveau de puissance, par exemple lorsque vous essuyez le panneau de commande avec un chiffon.

➤ Effleurer la touche .
  – Le point lumineux de la touche s'allume.
➤ Par un nouvel effleurement de la touche ou automatiquement au bout de 30 secondes, la protection pour le nettoyage se déclenche.

L'appareil peut être éteint à tout moment en effleurant la touche .

5 Réglages utilisateur

Les réglages utilisateur suivants peuvent être réalisés individuellement et enregistrés.

Réglages utilisateur		Valeur de réglage		Réglage d'usine
P0	Volume du signal acoustique	0	Pas de signal acoustique	7
		1–8	Réglable progressivement (1 = faible, 8 = fort)	
P1	Signal acoustique à la fin de la durée de fonctionnement/ minuterie	0	Pas de signal acoustique	2
		1	Arrêt automatique après 10 s	
		2	Arrêt automatique après 1 min	
P2	Temps d'activation PowerPlus	0	Fin après 5 min	1
		1	Fin après 10 min	
		2	Fin après 15 min	
P3	Départ rapide automatique	0	Automatique désactivé	0
		1	Automatique activé	
P4	Consigne pour durée de fonctionnement/ minuterie	0	Consigne de durée 0 min	1
		1–9	Réglable progressivement de 10 à 90 min	
P6	Signal acoustique à l'actionnement d'une touche	0	Signal acoustique désactivé	1
		1	Signal acoustique activé	
P7	Restauration des réglages d'usine	0	Restaurer les réglages d'usine: Effleurer 2× la touche ⏸.	

5.1 Modifier des réglages utilisateur

➤ Lorsque le champ de cuisson est déclenché, maintenir enfoncée la touche (II) et toucher, en une seconde, 3 champs slider de la gauche vers la droite.

– Chaque effleurement est confirmé par un signal acoustique.

Un signal acoustique double retentit en cas de saisie erronée.

– Sur l'affichage **2**, P clignote en alternance avec 0.

– Sur l'affichage **4**, la valeur réglée actuellement par l'utilisateur est indiquée.

➤ Un réglage utilisateur est sélectionné avec le slider **1**.

➤ Un réglage utilisateur est modifié avec le slider **3**.

(P) permet de sélectionner le réglage utilisateur immédiatement supérieur ou une valeur de réglage supérieure.

(0) permet de sélectionner le réglage utilisateur immédiatement inférieur ou une valeur de réglage inférieure.

➤ Enregistrer les saisies: Maintenir la touche (II) enfoncée pendant 2 secondes.

– Un signal acoustique retentit.

– Le mode «Réglages utilisateur» est arrêté.

5.2 Arrêter les réglages utilisateur sans enregistrement

➤ Presser la touche (I).

– Aucune valeur de réglage modifiée ne sera enregistrée.

– Le mode «Réglages utilisateur» est arrêté.

6 Nettoyage et entretien

De préférence, nettoyer l'appareil lorsqu'il est chaud (pas brûlant), il y a sinon risque de brûlure.

6.1 Nettoyage

Nettoyer la zone de cuisson après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliment ne carbonisent dessus. Les taches séchées ou prises au fond seront tenaces à nettoyer.

Un traitement inapproprié peut endommager le décor ou la surface.

Ne jamais frotter les surfaces en vitrocéramique avec des produits nettoyants abrasifs ni avec des éponges abrasives, de paille de fer, etc. Ces produits risquent d'endommager la surface.

- ➤ Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau et un produit nettoyant approprié. Respecter les instructions du fabricant du produit nettoyant. L'utilisation de produits nettoyants protecteurs est recommandée.
- ➤ Nettoyer à chaud les dépôts incrustés de lait débordé, par exemple, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique.
  Respecter les instructions du fabricant du racloir de nettoyage.
- ➤ Nettoyer, lorsqu'ils sont encore bien chauds, les dépôts de plats très sucrés qui ont débordé, comme la confiture, à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface en vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ➤ Éliminer la matière plastique fondue lorsqu'elle est encore chaude à l'aide d'un racloir de nettoyage pour vitrocéramique. Sinon, la surface vitrocéramique risque d'être endommagée.
- ➤ Éliminer à l'état refroidi les taches de calcaire avec de petites doses d'un produit détartrant (tel que vinaigre, jus de citron, détartrant). Sécher ensuite en frottant avec un chiffon doux.

7 Dérangements et messages d'erreur

7.1 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas et tous les affichages restent sombres

Cause possible	Remède
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique de l'installation domestique est défectueux.	➤ Remplacez le fusible. ➤ Enclenchez de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible ou le coupe-circuit automatique se déclenche plusieurs fois.	➤ Appelez le service.
• Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Contrôlez l'alimentation électrique.

… ⏦ et le niveau de puissance clignote en alternance sur l'affichage

Cause possible	Remède
• Les ustensiles de cuisson ne conviennent pas pour l'induction.	➤ Utiliser des ustensiles de cuisson appropriés pour l'induction et aimantables, voir paragraphe USTENSILES DE CUISSON.
• Les ustensiles de cuisson sont trop petits pour la zone de cuisson sélectionnée.	➤ Adapter les ustensiles de cuisson à la zone de cuisson.

… − s'allume sur les affichages

Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est activée.	➤ Se reporter aux instructions sur le fonctionnement de la sécurité enfants, voir le chapitre UTILISATION. ➤ Désactiver la sécurité enfants.

… un signal acoustique permanent retentit, clignote sur l'affichage et l'appareil se déclenche

Cause possible	Remède
• Une touche ou un slider a été touché pendant plus de 10 secondes. • Un objet (poêle, saladier, etc.) a été posé sur le panneau de commande. • Aliment déversé sur le panneau de commande.	➤ Retirer l'objet ou l'aliment déversé. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

… H et 0 clignote en alternance sur l'affichage

Cause possible	Remède
• L'arrêt de sécurité automatique s'est activé.	➤ Enclencher à nouveau la zone de cuisson selon les besoins.

Lorsqu'une zone de cuisson fonctionne longtemps sans qu'aucune modification ne soit apportée aux réglages, l'appareil arrête automatiquement cette zone de cuisson. L'arrêt s'effectue en fonction du niveau de puissance réglé.

Niveau de puissance	L	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Arrêt de sécurité après h:min	2:00	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

... H clignote sur l'affichage

Cause possible	Remède
• La protection anti-surchauffe d'une zone de cuisson s'est activée.	➤ Laisser refroidir la zone de cuisson. ➤ Poursuivre la cuisson sur une autre zone de cuisson. ➤ Contrôler les ustensiles de cuisson.

... U0 clignote sur l'affichage

Cause possible	Remède
• Interruption de l'alimentation électrique.	➤ Acquitter l'indication en effleurant une touche quelconque. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle.

... E et 8 s'allume sur l'affichage

Cause possible	Remède
• Un objet sous le champ de cuisson entrave l'aspiration de l'air, du papier par exemple.	➤ Enlever les objets dans le tiroir sous le champ de cuisson. ➤ Acquitter l'erreur en effleurant une touche quelconque. ➤ Remettre l'appareil en service de la façon habituelle après 10 minutes.
• Aération défectueuse.	➤ Prendre note du numéro d'erreur. ➤ Noter le numéro FN de l'appareil, voir la plaque signalétique. ➤ Appeler le service d'entretien.

… Er ou E et un chiffre s'allument sur l'affichage

Cause possible	Remède
• Une erreur interne est survenue.	➤ Prendre note du numéro d’erreur. ➤ Noter le numéro FN de l’appareil, voir la plaque signalétique. ➤ Appeler le service d’entretien.

8 Index

A

Affichages 14
Appareil
  Déclencher 18, 40
  Enclencher 18, 40
Arrêt de sécurité
  Tableau 34

B

Brèves instructions 40
Bruits pendant la cuisson 17

C

Consignes d'utilisation 8
Consignes de sécurité 4
  Généralités 5
  Spécifiques à l'appareil 6

D

Départ rapide automatique 23
Dérangements 33, 34
Détection de la présence
d'une casserole 16
Domaine de validité 2
Durée de fonctionnement 24

E

Eléments de commande 14
Élimination
  Désinstallation 10
  Éliminer l'appareil 10
  Emballage 10
Entretien 32
Exclusion de responsabilité 8

F

Fonction de restauration 28
Fonctionnement de champs de
cuisson à induction 15

G

Gestion de la puissance 20

I

Indication de chaleur
résiduelle 18, 19

L

«L» 19

M

Messages d'erreurs 33
Minuterie 26
Mise en service 11

N

Nettoyage 32
Niveau chauffe-plat 19
Niveaux de puissance
  «L» 19
  «P» 19
  Tableau 18
No de modèle 2
Numéro de fabrication (FN) . . . 11, 39

P

«P» 19
Pause de cuisson 28
Plaque signalétique 11, 39
PowerPlus 19
Première mise en service 11
Protection anti-effacement 29

R
Réglages utilisateur. 30

S
Sécurité enfants 27
Service de réparation 39
Symboles 4

T
Touches 14
Type 2

U
Une cuisson économique 17
Ustensiles de cuisson. 16
Utilisation 18

V
Vue d'ensemble des appareils 12

Z
Zone de cuisson. 18, 40

9 Service de réparation

Le chapitre DÉRANGEMENTS ET MESSAGES D'ERREUR vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un technicien de service après-vente et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur le timbre d'entretien fourni avec l'appareil. Placez le timbre à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité du mode d'emploi!

Enclencher l'appareil

➤ Maintenez enfoncée la touche ⏻ pendant env. 1 seconde.

Régler une zone de cuisson

➤ Effleurer le slider de la zone de cuisson souhaitée ou glisser le doigt dessus pour régler le niveau de puissance.

Ou

➤ Effleurer P pour chauffer rapidement un grand volume d'eau.

Déclencher une zone de cuisson

➤ Effleurer 0 sur le slider.

Déclencher l'appareil

➤ Effleurez la touche ⏻.

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com

J973.351-2